

el Crujiente

Catering & Restaurante

C/ MADRE DOLORES MARQUEZ S/N. LOCAL 2.
41003 – SEVILLA
TELF. 639 67 39 21 – 954 04 48 40

MENUS A SU GUSTO Y ESTILO....



LISTADO APERITIVOS

Aperitivos Fríos

- Cisne de Langostinos con su Tártar guarnecido.
- Taquito de Foie con Reducción de Px.
- Tosta con Milhoja de Foie y Queso Caramelizado.
- Crema de Salmorejo con Gelée de Langostinos.
- Tataky de Atún Rojo con Salsa Teriyaky.
- Sopa Fría de Melón con Polvo de Jamón.
- Tosta de Parmesano Con Lasca de Salmon Ahumado.
- Mini brioche con Jamón Ibérico.
- Pincho con Dado Salmón Marinado, Salsa de Mostaza y Eneldo.
- Gazpacho de Remolacha con suero de Queso Viejo.
- Delicias de Ventresca de Bonito y Puerro.
- Piruleta de Parmesano.
- Brocheta de Minis Alcahofitas Confitadas AOVE.
- Trufa Salada de Foie y Almendras.
- Pionono de Mouse de Melva con Cebolla Caramelizada.
- Chupito de Ajo Blanco con Dados de Tomate Confitado al Módena
- Poupieta de Salmón Marinado con Queso Cremoso.
- Perlas de Queso de Cabra Rellenas de Naranja Amarga.
- Flor de Queso de San Simón d'costa Ahumado.
- Crudites de verduras en Salsa (Zanahoria, Apio, Calabacín, etc.)
- Tosta con Pastel de Cabracho y Mayonesa de Soja.
- Tartar de Pescado Guarnecido (Dependerá de Mercado y día)
- Lascas de Parmesano Acompañado (Fresas, Nueces, Uvas, etc.)
- Roule de Roast Beef de Presa Ibérica

Aperitivos Orientales

- Sushi Variados
- (Atún, Salmón, Langostino, Pez Mantequilla, etc.)
- Maki Variados
- (Verduras, Pescados, Mezclados, etc.)
- Sashimi Variado
- (Atún, Salmón, Pez Blanco, etc.)
- Nigiris Variados
- (Pez Mantequilla, Salmón, Atún, etc.)



LISTADO APERITIVOS

Aperitivos Calientes

- Tosta de Sardinias Marinadas en Compota de Tomate. (En Temporada)
Saquito Crujiente de Queso Feta con Salsa Frambuesa.
Crema Tibia de Calabacín y Queso.
Pincho de Pulpo a la Gallega en Témpera.
Crema de Coliflor con Huevas de Arenque.
Tosta de Semilla con Magret de Pato y Confitura de Tomate.
Minis Hamburguesa de Novillo con Cebolla Caramelizada.
Caramelos de Chorizo Picante y Plátano.
Gratinado de Queso, Cebollita y Azúcar.
Minis Choricitos Asados en su Pan.
Canastilla de Brandada de Bacalao en Graten.
Minis Albondiguitas de Choco al Azafrán.
Tosta de Morcilla Gratinada con Alioli y Pimientos Endulzados.
Minis de Quiche de Verduras o Mariscos o Pescados, etc.
Mini Brocheta de Presa Ibérica
Mini Gratinado de Puerro y bacón.
Tosta con Huevo de Codorniz y Sobrasada.

Fritos

- Minis Croquetas Artesanas
(Jamón, Marisco, Queso Azul, Boletus,
Rabo de Toro, Puerro y Zanahoria)
Minis Pavía de Bacalao.
Tiras de Choco Frito.
Mini Pechuguitas de Ave Villaroy.
Tempura de Verduras Variadas.
Taquito de Cazón en Adobo.
Colitas de Langostinos Rebozados.
Colitas de Cigalas en Témpera.
Dados de Merluza Sevillana.
Bastones de Berenjenas con Miel de Caña
Camember Frito con Mermelada de Frambuesa
Patitas de Bogabante fritas.
Fritura de Minis Vieiras.
Taquitos de Corvina Frita

C/ MADRE DOLORES MARQUEZ
S/N. LOCAL 2.
41003 – SEVILLA
TELF. 639 67 39 21



LISTADO APERITIVOS

Cazuelitas

Lentejas Estofadas con Foie.
Garbanzos con Rabo de Toro.
Alubias Pinta con su Pringá.
Sopa de Tomate con Hierbabuena y Taquitos de Jamón ó Langostinos.
Choco con Boletus.
Carrilladas al Vino oloroso.
Arroz Meloso o Caldoso
(Dependerá de Mercado y día)
Habitas Baby con Choco ó con Jamón.
Garbanzos con Langostinos y Tomatitos Cherry.
Pisto con Huevos de Codorniz

Aperitivos Especiales (+suplemento)

Lomito de Bacalao Confitado con Pomada de Ajo Suave
Mini Molletitos de Pato con Salsa Roquefort
Tosta de Huevas de Arenque Con Perlas de Limón y AOVE
Tosta de Foie y Huevo de Codorniz
Coca de Pisto con Boquerones en Vinagre y Alioli.
Steak Tartar de Solomillo de Ternera.
Minis Brochetitas de Pollo Satay
Minis Brochetitas de Pollo Takitori

LISTADO PLATOS Primeros Platos

Crema de Salmorejo Cordobés

Guarnecido de Crujiente de Jamón, Huevo cocido y AOVE.

Milhoja de Foie, Morcilla y Queso

Crema de Piquillos, y Tempura de Verduras de Temporada.

Arroz Meloso ó Caldosos...

Langostinos, Rabo de Toro, Perdiz, Carabinero, Pato, etc.

Ensalada de Queso de Cabra, Nueces y Pistacho

Vinagreta de Frutos Rojos y Aceite de Albahaca.

Crema de Perdiz Roja

Guarnecida de sus Pechuguitas, Tosta de Pan y Aceite de Albahaca.

Ensalada de Salmón Poche y Corona de Langostinos

Tomate Cherry y Tallarines de Calabaza y Calabacín.

Crep's Crujiente de Pescado y Marisco

Salseado de Suave Crema de Mostaza y Aceite de Albahaca.

Crema de Calabaza con su Teja de Pan a las Finas Hierbas

Polvo de Jamón y Picadito de Esparrago Verde.

Pastel de Verduras y Pescado

Salsa de Piquillos y Frutos Secos.

Ensalada de Salmón Ahumado y Queso Fresco

Acompañado de Peras Glaseadas, Alga Wakame y Mayonesa de Soja.

Crema de Guisantes Verdes

Dados de Foie Gras al Oporto y Crujientes de Puerros.

Ensalada de Ventresca de Atún

Sobre Crema de Aguacates, Tomate Natural y Vinagreta de Mostaza



LISTADO PLATOS

Platos Pescados

Lomo de Bacalao Gratinado

Sobre Compota de Verduras Temporada y Tomate.

Lomo de Lubina Confitada al Aceite de oliva Virgen

Sobre lecho de Puerro y Patatas, Con Crema Calabacín y Provolone.

Centro de Merluza Parrilla

Con Setas al oloroso, Crema de Naranja y Espárragos Verdes.

Lomo de Corvina Parrilla en Su Jugo

Salteado de Verduras de Temporada y AOVE.

Centro de Salmón Parrilla

Crema de Yogurt y Queso Cremoso y Salteado de Espárragos Verdes.

Bacalao Confitado con Crujiente de Ajos

Langostinos al Aceite Arbequina, Tomates Confitados y Trazo Tinta.

Timbal de Lubina, Berenjena y Tomate Caramelizado

Salteado de Calamares en su Tinta y Tallarines Fritos.

Lomitos de Dorada horno

Sobre Guiso de Choco al Azafrán y Tomatitos Cherry

Pavía de Bacalao Tradicional

Con Guiso de Habas, Guisantes y Jamón.

Solomillo de Atún Rojo a Baja Temperatura

Ensalada de Alga WaKame y Pepino, Reducción de Salsa Teriyaky.



LISTADO PLATOS

Platos Carnes

Solomillo de Cerdo Relleno de Foie Pasas y Piñones
Patatas Panaderas, Milhoja de Verduras y Salsa de PX.

Solomillo de Ternera Parrilla
Pastel de Patatas, Cebollitas Caramelizada y Salsa de Foie.

Entrecote de Novillo Argentino
Patatas Gajos, Crema de brécol y su Jugo.

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Broche
Patatas y Verduras al Horno y Jugo de Px.

Magret de Pato Asado en Su Jugo
Acompañado de Puré Rustico de Patata y Queso y Medallones de Calabacín Parrilla.

Muslo de Pato “En Confit” a la Naranja
Ciruelas Pasas y Manzanas Caramelizadas.

Timbal de Rabo de Toro al Vino Tinto
Cremoso de Patatas Trufada y Bañado en su Jugo.

Jarrete de Cordero Confitado al Romero
Con Patatas Confitadas a la Vainilla y su Salsa.

Carrillada de Cerdo Ibérico al Oloroso
Milhoja de Verduras de Temporada gratinadas.

Pintada Rellena de Foie y Frutos Secos
Patatas y Verduras al Horno, Salsa de Oloroso.

Pechugas de Codorniz Estofadas
Patatas Parisinas, Salteado de Verduras del Campo y su Jugo.

Solomillo de Cerdo a la Crema de Boletus,
Cebollitas Caramelizadas y Pastel de Patatas y Zanahoria

Medallones de Presa Ibérica Asada.
Verduras de Temporada, Patatas Torneada y Jugo de PX.



LISTADO PLATOS

Postres

Tarta de Chocolate

Tarta Clásica de Chocolate Horneada

Capuchina

Bizcocho de Yema en Almibar

Tocino de Cielo Tradicional

Postre Clásico de Yema de Huevo y Azúcar.

Salzburgo

Tartaleta de Almendra, Frambuesa y Merengue.

Lemon Pie

Base de Galleta Con Crema de Limón y Merengue Italiano

Cheesse-Cake de Lima

Tarta Clásica de Queso al Horno con un Toque de Cítrico

Carrot Cake

Tarta de Zanahoria con Crema de Queso

Flan Parisien

Tartaleta Horneada de Crema Inglesa a la Vainilla

Banoffee

Tarta de Plátano, Dulce de Leche y Nata Montada

Muerte Por Chocolate

Tarta de Bizcocho de Chocolate, Relleno y Cobertura de Chocolate

Polvito Canario

Base de Galleta con Crema de Dulce de Leche y Merengue Crujiente



PRECIOS MENUS

C/ MADRE DOLORES MARQUEZ
S/N. LOCAL 2.
41003 – SEVILLA
TELF. 639 67 39 21

*Nuestras tarifas de Precios para nuestros menús del año 2024/25, están Calculados a partir de 80,00 € */ Comensal +10% Iva.*

** (para un mínimo de 150 comensales)*

El precio final del menú se fijará según la elección de los platos

Incluidos en el Menú

1 Camarero cada 10 Comensales

Decoración de las Mesas Jarrón de Cristal con Flores/Velas

Mantelería a Elegir según Listado

Minutas para los Menús

Adaptamos Menús Especiales por Intolerancias

Montaje del Mobiliario decorativo para la Recepción del evento

Menaje (Cristalería, Cubertería, Vajilla, etc.) A elegir

Logística (desplazamiento + montaje + desmontaje)

para el desarrollo del evento

(Para un desplazamiento superior a 100km de la central, tendrá un

incremento dependiendo del kilometraje-destino-provincia)

Prueba de Menú para 6 Personas

Contratación de Barra libre

A partir de 2h 12,00€ /Comensal

3h 14,00€ /Comensal

4h 16,00€ /Comensal

5h..... 18,00€ /Comensal

*Por la contratación de 4 o más horas de barra libre, el Catering tiene la gentileza de obsequiar a la celebración una **re-cena** que se pactara conjuntamente con los novios.*





CONDICIONES DE CONTRATACION DEL SERVICIO

1- Para la reserva definitiva del servicio con el catering, se realizará una entrega del 20% del precio del evento, a continuación un prepago de un 40% antes del servicio y el resto a la finalización del mismo. La prueba de menú está incluida en el precio para 6 Personas.

2-El número de comensales confirmados es el mínimo a facturar por el servicio realizado, si fuesen más comensales de los contratados, se abonaría la diferencia por comensal al precio anteriormente acordado. Se cerrará 96 Horas antes del día de la Celebración.

3-Los menús que han recibido son modificables, por lo que pueden confeccionar su propio menú. Cualquier cambio que quieran modificar se lo presupuestaremos sin ningún compromiso.

4-Los Precios marcados llevaran el incremento del % de IVA, que en estos momentos es el 10%.

SERVICIOS OPCIONALES

- Jamón D.O. a la Vista en el Aperitivo: 450,00€ Por Pieza/Cortada.
- Venenciador en el Aperitivo: 300,00€
- Buffet de Tartas (6 Tipos): suplemento de 5,00€ por comensal.
- Sorbete durante la Cena o Almuerzo: 2,00€ por comensal.
- Buffet de Quesos en el Aperitivo: 5,00€ por comensal.
- Barman Cockteles durante Aperitivo: 5,00€ por comensal.
- Café y derivados: 2,00€ por comensal.
- Mariscada para cada 4 comensales: Según marisco elegido.
- Extra de Marisco: 7,00€/Aprox. por comensal. Según Marisco.
- Extra de Chacina: 5,00€ por comensal.
- Buffet de minis Bollería y derivados: 5,00€ por comensal.
- Barra de Mojito ó Gin-Tónico ó Cocteles: 200,00€/Hora.
- Letras de Corcho: 150,00€ a 200,00€ (Según el Nombre).
- Servicio de Limpieza en los Aseos: 18,00€/Hora.
- Montaje de Mesa Imperial: 3,00€ /comensal.
- Servicio de DJ de Sonido y Luces: 400,00€
- Decoración Floral especial: Dependerá del Tipo Decoración.
- Música ambiente en el evento: desde 180,00€.
- Alquiler de silla de Palillería: 3,50€

BARRA LIBRE (Bodas)

- Consomé: 1,00€ Unidad.
- Cazuelas de huevos de codorniz, patatas y chistorras: 2,80€ Unidad.
- Re-cena con Barbacoa: 5,00€ por comensal.
- Ampliación de Barra Libre: 2,50€/PAX /hora ampliada.
(500,00€) El Mínimo.